

WILDKARTE

feine Rehterrine

rassige Terrine mit herbstlicher Garnitur, und Selleriesalat "Waldorf"

Fr. 16.50

feine **Most Kabis Suppe** verfeinert mit Reckenkiener Vollrahm mit Mostbröckli - Brunoise vom Wildschwein

Fr. 9.50

pikant cremige **Kürbissuppe** aus frischem Muskat Kürbis, verfeinert mit Reckenkiener Vollrahm parfümiert mit seinem Oel und gerösteten Kürbiskernen

Fr. 9.50



feiner **Rehpfeffer** aus dem Guldental mit hausgemachten Spätzli herbstlicher Gemüse garnitur und Mirza Apfel mit Preiselbeeren

Fr. 32.50



Chef 's „Jägerpfännli“ zartes Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce mit getrockneten Zwetschgen und Vieille Prune verfeinert, serviert mit hausgemachten Spätzli und Mirza Apfel mit Preiselbeeren

Fr. 34.50



zarte **Rehschnitzel** an sämiger Wildrahmsauce mit Preiselbeeren mit hausgemachten Spätzli, herbstlicher Gemüse garnitur und Mirza Apfel mit Preiselbeeren

Fr. 44.50



Rehschnitzel **"Saltimbocca"** vom Rehrückenfilet, an pikantem Wild Jus Röstikroketten, herbstliche Gemüse garnitur, Mirza Apfel mit Preiselbeeren

Fr. 46.50



Rehrückenfilet „nach Art des Hauses“ an sämiger Wildrahmsauce mit Steinpilzen auf pikantem Wild Jus, hausgemachten Spätzli, herbstliche Gemüse garnitur und Mirza Apfel mit Preiselbeeren

Fr. 52.50

"Hirschfilet Stroganoff" an rässiger Paprikarahmsauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Champignons und Gurkenstreifen serviert mit hausgemachten Spätzli

Fr. 36.50



"Guldentaler - Wildpfanne" hausgemachte Spätzli an Waldpilzrahmsauce, Speckwürfeli, Käse überbacken und zartrosa gebratenem Rehrückenfilet

Fr. 32.50



"hausgemachte Rehbratwurst" an Zwiebelsauce mit hausgemachten Spätzli, und Mirza Apfel mit Preiselbeeren

Fr. 24.50

Vegetarisch

"Fehlschuss Teller" alles Wilde - ohne Wild

Fr. 24.50

hausgemachte Spätzli serviert auf Waldpilzsauce, Rotkraut mit glasierten Maroni, Rosenkohl, Mirza Apfel mit Preiselbeeren, Trauben und Rotweinzwetschgen

SPEISEKARTE

grüner Salat	Fr.	6.50
gemischter Salat	Fr.	9.50
Nüssler Salat „Mimosa“	Fr.	12.50

unsere Salat servieren wir mit Haus- französischem- oder italienischem Dressing

Nüssler Salat „nach Art des Hauses“	Fr.	15.50
an Hausdressing, mit gebratenen Speckwürfeli, Champignon Brot Croutons und gehacktem Ei		

feines „Wysüpli nach Soledumer Art“	Fr.	9.50
die Suppenkreation mit langer Tradition, neu entdeckt... ...doch nicht nur in Solothurn beliebt!		

panierte Schweinsschnitzel mit knusprigen Pommes frites	Fr.	24.50
---	-----	-------

Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce	Fr.	24.50
serviert Butternudeln und Pfirsiche mit Rahm		

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr.	31.50
serviert mit Gemüsegar nitur und knusprigen Pommes frites		

klassisches Cordon Bleu vom Schweinsnierstück	Fr.	29.50
gefüllt mit Schinken und Greyerzer Käse vom Reckenkien serviert mit Gemüsebouquet und knusprigen Pommes frites		

"Ochsen - Pfännli"	Fr.	32.50
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce serviert mit feinen hausgemachten Spätzli		

Filetmittelstück schonend rosa gebraten, mit Waldpilzsauce	Fr.	38.50
serviert mit Gemüsebouquet und Butternudeln		

Schweinsfiletspitzen "a la Chef"	Fr.	32.50
an feiner Rahmsauce mit getrockneten Zwetschgen und Vieille Prune verfeinert, serviert mit Butternudeln		

Rinds Entrecôte	Fr.	42.50
mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Pommes frites		

Rindsfilet Tournedos	Fr.	52.50
nach Ihrem Wunsch gegart, an Rahmsauce mit bunt geschroteten Pfefferkörnern serviert mit Gemüsebouquet und Röstikroketten		